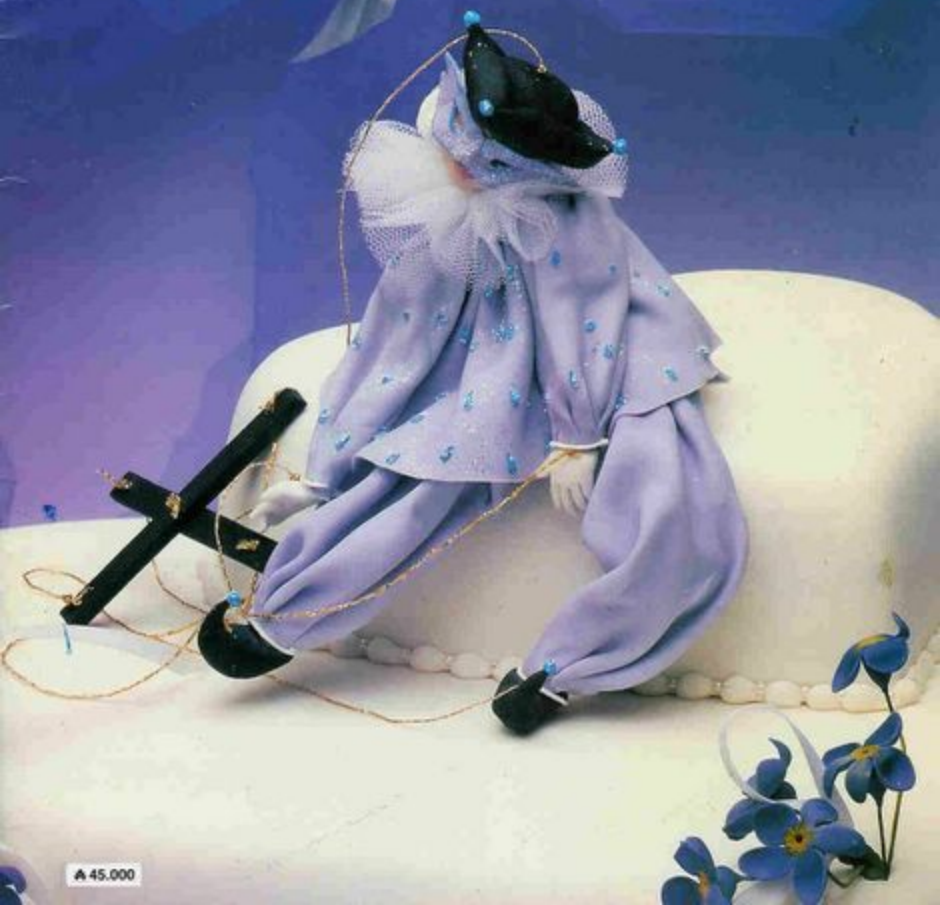


Decorando
TORTAS
Cuarta Edición



El país de las hormigas

Había una vez un país, poblado por negras hormiguitas que paseaban sus sueños –y los de todos los chicos– por las orillas de un lago. Pero, un día, estos seres diminutos atravesaron el mundo de la ilusión, dejaron atrás las páginas del cuento y se transformaron en esta hermosa torta infantil, llena de ternura.

La misma está adornada con un conjunto de accesorios, que explicamos uno a uno.

Hormigas

Los personajes de este cuento se realizan sobre un telgopor y se trasladan a la torta cuando ésta ya se ha secado. Veamos, pues, cómo se hacen.

Tomar dos alambres tipo florista, del alto de las hormigas, teñirlos de color negro y pincharlos en un telgopor, uno al lado del otro.

Seguidamente, hacer una bolita negra de mazapán o pastillaje (en climas húmedos), o de fondant extendido (en climas muy secos), y formar el cuerpo. Sobre ésta, superponer una bolita más pequeña y formar la carita.

Luego, efectuar un orificio para marcar cada ojo, llenarlo con una gota de glacé celeste y aplicar encima un punto negro. Modelar, asimismo, una pequeña pelotita de pasta negra como nariz y decorar la boca con glacé rojo en cartucho.

Agregar después dos alambrecitos, a modo de antenas, rematados en

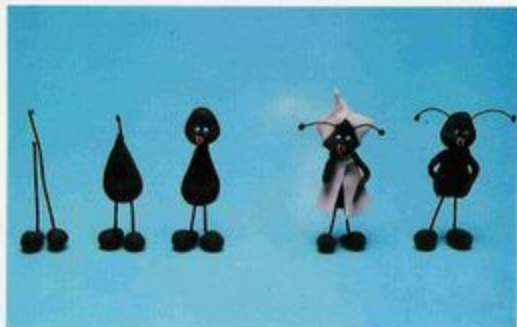
su punta con una esferita de pasta negra; hacer además los brazos, a partir de dos rollos finitos de pasta y proceder a vestir los hormigas.

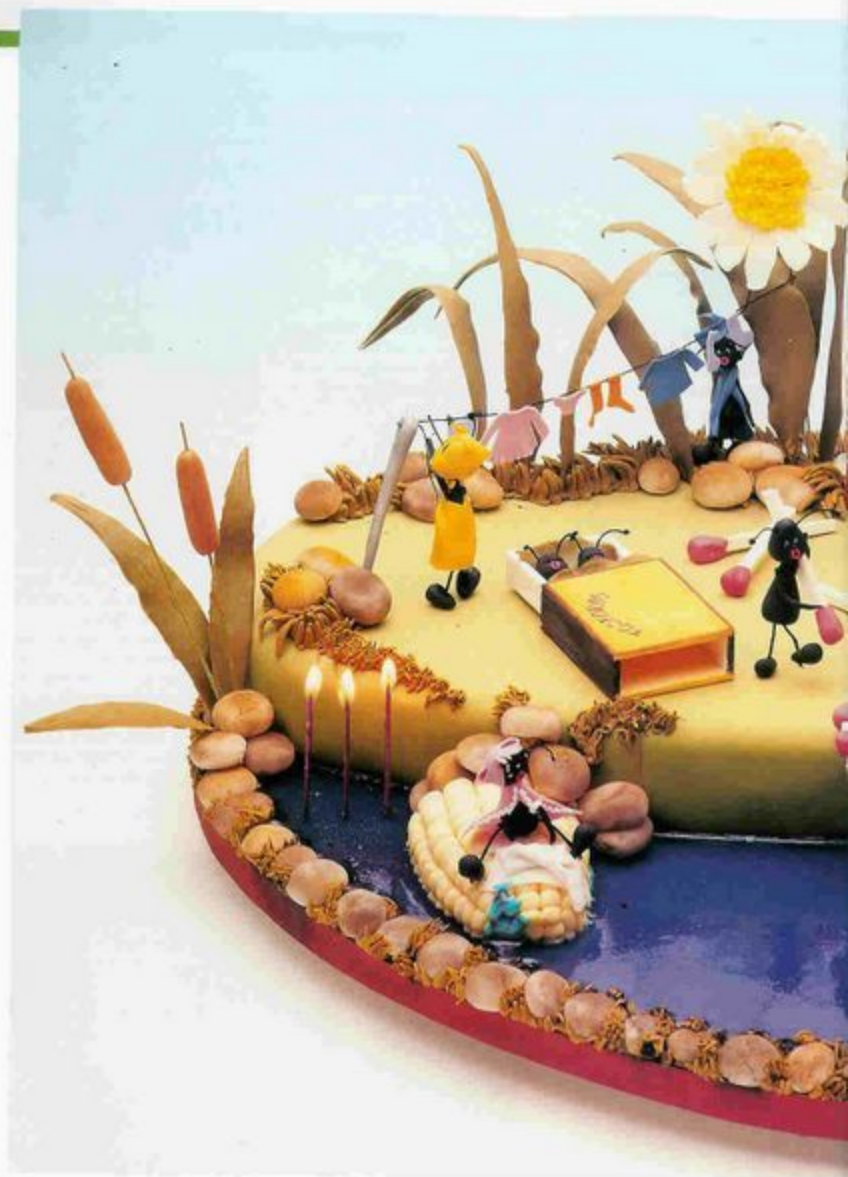
En el caso de las hembritas, cortar un pequeño rectángulo de fondant extendido de color y colocarlo alrededor del cuerpo, a modo de pañuelo. Hacer otro similar, más pequeño, y anudarlo como un pañuelo en las cabecitas (terga presente que las antenas deben quedar inclinadas hacia adelante).

Los machitos, en cambio, no llevan ropa; pero, si gusta, puede colocarse un sombrero, como el que luce el pescador en la fotografía.

Las patitas de las hormigas son dos gotas que atraviesan el extremo del alambre, cuya punta debe sobresalir por debajo de aquéllas, de modo de poder pinchar el muñequito en la torta. De todas formas, este último se termina de asegurar colocando un poco de glacé en dichas patitas.

Proceso de modelado de las hormiguitas.







El país de las hormigas

Caja de fósforos grande

Recortar la caja en pastillaje, según el molde. Dejarla secar y armarla. Luego, pintar toda su superficie con colorante amarillo fusionado con una pizca de naranja, excepto el lateral que representa el sitio donde se raspan los fósforos para encenderlos, que debe pintarse, en cambio, con colorante marrón mezclado con algo de negro. Finalmente, decorar la caja, agregarle un pequeño estante y una hoja de pasta de goma o pastillaje, a modo de toldo.

Caja de fósforos pequeña

El proceso es similar al anterior, pero las dos piezas que componen la cajita se intercalan, para que la misma quede abierta. Dentro de ella, se colocan dos hormiguitas durmiente, previamente modeladas, tapadas con hojas de pasta.

Fósforos

Mezclar pastillaje blanco con una pizca casi imperceptible de marrón, para apagar su color y asemejarlo así al de los palillos de fósforos reales. Luego, estirarlo entre dos var-

illas de madera de 5 mm de espesor, para que el pastillaje resulte de esa altura. Cortar, entonces, tiritas de 6 cm de largo y dejarlas secar. Aparte, tomar una cuchara de glacé rojo e incorporarle azúcar impalpable, hasta transformarlo en una pasta, y modelar con ésta las cabecitas de las cerillas.

Recuerde que necesitará hacer aproximadamente 13 fósforos, para formar el muelle y completar otros detalles del trabajo.

Chocio

La base del chocio, con el cual las hormiguitas lavan su ropa, es de pastillaje. Los granos, por su parte, son de pasta de goma teñida, de color amarillo mezclado con una pizca de naranja.

Una vez modelada la base, se hace lo mismo con los granos (uno por

uno), y se los va pegando sobre aquella con un poquito de goma arábiga.

Hojas

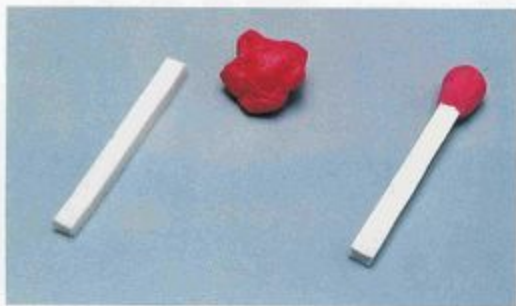
Cortarlas en pasta de goma, insertarles un alambre forrado por detrás y secarlas, pinchadas en un telgopor.

Proceder de esta forma en todas las variedades de tamaño, a excepción de las hojas que sirven de canoas, las cuales se recortan en pastillaje (para que resulten más firmes) y se dejan secar ahuecadas.

Margaritas

Recortar con cortante las margaritas en pastillaje, pues se trata de flores muy grandes, de aproximadamente 8 cm. de diámetro. Si el clima es seco, no hay inconveniente en recortarlas en pasta de

Fósforos: cortar tiritas de pastillaje de 6 cm de largo y modelar las cabecitas con glacé pastoso.



Modelar la base del chocio con pastillaje y pegarle uno a uno los granos en pasta de goma.



goma, abollando y afinando luego sus pétalos.

En ambos casos, insertarlos en alambres bastante gruesos, para evitar que éstos se doblen o ladeen por el peso de las flores, y lo suficientemente largos como para pincharlos muy profundamente en la torta y evitar así que las margaritas se caigan.

Totoras

Consisten simplemente en un alambrecito, uno de cuyos extremos se humedece con goma arábiga, insertándose en un rollito de pasta de goma, que finalmente se pincela con cacao, para darle tono.

Piedras

Se modelan en pastillaje blanco, una por una, y posteriormente se pincelan con cacao amargo en polvo (seco), esfumándolo bien para lograr un buen efecto.

El resto de los detalles que completan el conjunto, como por ejemplo la ropita tendida y las cerezas transportadas por las hormigas, también se modelan con pasta.

Decoración de la torta

Hacer una torta rectangular, bien grande y recortarla de forma irregular, de modo que su largo mayor sea de aproximadamente 50 cm.

Aparte, recortar una bandeja de forma ovalada de una superficie algo mayor que la de la torta, para que posteriormente se pueda imitar un lago en el sector libre.

Tomar la torta, previamente forrada con pasta verde y pegarla sobre la bandeja, que debe estar cubierta con pasta blanca o con glacé del mismo color.

Tengan en cuenta que la torta debe acomodarse hacia atrás, reservando así la parte delantera de la bandeja para realizar luego el lago.

Ir acomodando, entonces, todos los accesorios. Hacer un borde con las piedritas ya secas de pastillaje



(que se pegan con glacé), armar el muelle con los fósforos, dejar secar un poco y realizar, por último, el lago.

En este caso, no se puede emplear gelatina natural, porque se ablandaría y arruinaría consecuentemente todo el trabajo. Pero, en cambio, puede sí utilizarse cualquiera de estos dos productos: a) mermelada coloreada o b) gelificante (de la variedad que no se disuelve fuera de la heladera).

Hecho esto, acomodar las canoitas sobre el lago, colocar en un costado el choclo y completar los restantes detalles de la torta.





MARIONETA

Esta delicada torta para cumpleaños femenino tiene como centro de atracción a una simpática marioneta, secundada por dos finos ramilletes de violetas.

Cada adorno está confeccionado con pasta de goma; el procedimiento utilizado en cada caso se explica a continuación por separado, para su mejor comprensión.

Marioneta

La marioneta se arma sobre un telgopor, parte por parte y, una vez seca, se traslada a la torta. Veamos, en detalle, los pasos a seguir.

Modelar con pastillaje dos rollos (como sostén del pantalón) y un cono que una a ambos (como "base" del traje).

Aparte, estirar pasta de goma violeta y cortar un rectángulo grande, para realizar la pierna del pantalón.

Humedecer el tobillo del muñeco con goma arábica y pegar sobre él la pasta, formando pliegues pequeños.

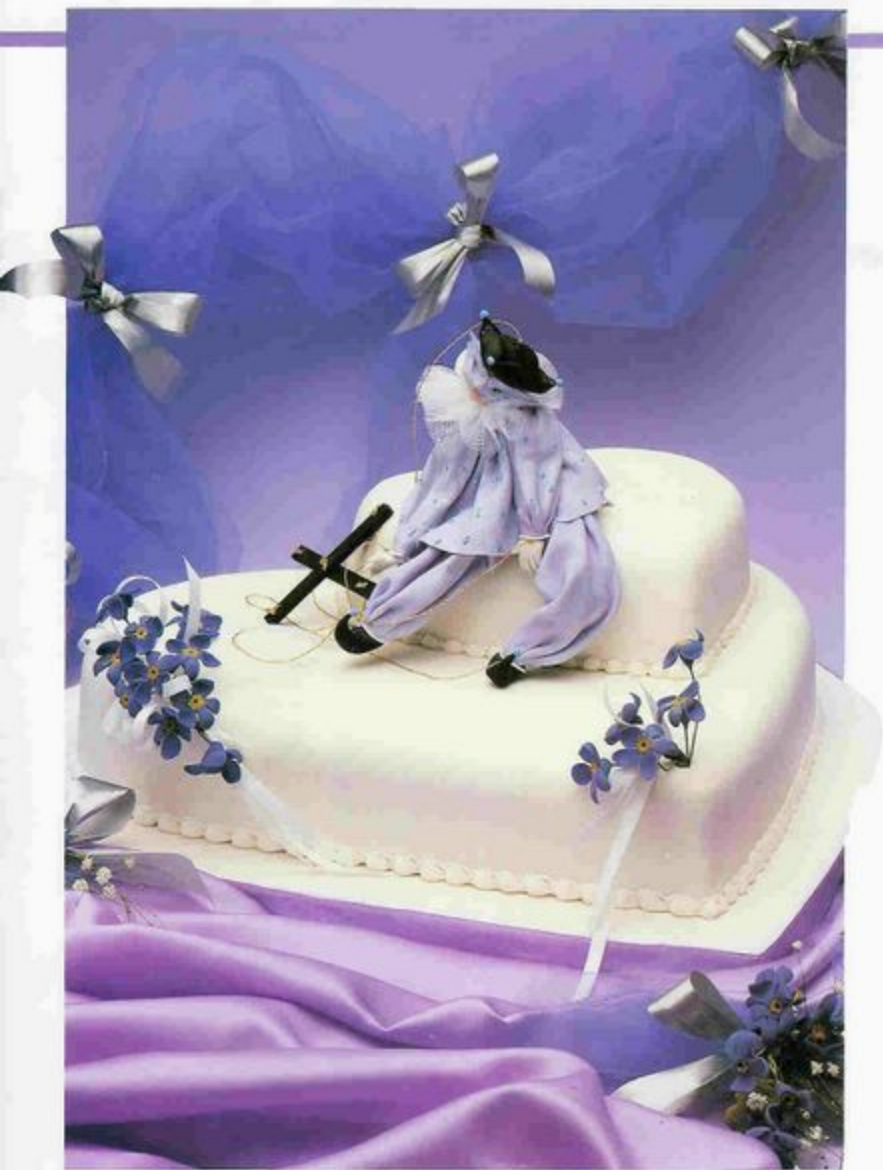
Seguidamente, humedecer también con goma arábica la cintura y aplicar sobre ésta el otro extremo del rectángulo, aunque frunciendo en forma más amplia.

Doblar entonces la pieza hacia la parte posterior del rollo, humedecer uno de sus bordes con goma arábica y adherirlo al opuesto, de modo de cerrar la pierna del pantalón. Repetir el proceso con la otra pierna.

Luego, cortar un trapecio pequeño con pasta estirada y cubrir con éste

Piezas que la componen: base de pastillaje, cabeza, zapatos, sombrero y manos. Maderitas e hilos.







A partir de un rectángulo, formar una pierna del pantalón.



Repetir y formar la otra pierna del pantalón, y cubrir el torso con dos trapecios de pasta, uno pequeño para la espalda y otro mayor para el frente.



la espalda, plegándolo ligeramente a la altura del cuello. Hacer otro trapecio más grande y aplicarlo sobre la delantera del torso, frunciéndolo igualmente a la altura del cuello y tratando, además, de darle movimiento y vuelo para formar la casaca.

Como brazos de la marioneta, hacer dos rollos de pasta fruncidos en sus extremos, sin relleno, de manera que caigan más pesadamente. Pegarlos cerca del cuello y aplicarles posteriormente las manos, que se confeccionan en forma separada.

Hecho esto, modelar un rostro de pasta de goma, con molde. Dejarlo secar, maquillarlo con colorantes vegetales y pegarlo o pincharlo con un palillo en el torso.

Colocar un tul fruncido, a modo de cuello y añadir un antifaz de pasta de goma, espolvoreado con brillantina. Confeccionar un sombrero del mismo material, como se explica en el molde, aplicarlo directamente sobre la cabeza y doblarlo en puntas; rematar estas últimas con tres gotitas de glacé y, una vez secas, espolvorearlas con brillantina. Para completar la cabeza, decorar la peluca con glacé blanco en cartucho fino. A continuación, modelar y agregar los zapatos, que se rematan cada uno con una gota de glacé. Decorar también con varias de estas gotitas la casaca del muñeco y, tras dejarlas secar, pintarlas con colorante azul y espolvorearlas con brillantina.

Agregar los brazos, que son dos rollos de pasta fruncida sin relleno, y también los zapatos.

Prolijar después las uniones de los guantes y los zapatos, simplemente con una línea de glacé blanco.

Dos rectángulos de pastillaje, cruzados y pintados con colorante negro, forman el último accesorio del muñeco. Esta pieza presenta un agujero en cada extremo, que se efectúa en el momento de cortarla. Una vez armada y seca la pieza, se traspasan hilos dorados por sus orificios, se hace un nudo en uno de sus lados para que aquéllos no se deslicen y se pegan sus puntas en los pies, las manos y la cabeza de la marioneta.

Por último, recuerde que debe dejar secar bien el trabajo, antes de trasladarlo a la torta.



Pegarle las manitos, el tul fruncido y la cabeza, ya maquillada y con el antifaz.

Ramitos de Violetas

Preparar pasta de goma, de color violeta y recortar las flores con un cortante específico, o con otro cualquiera que sirva para florecillas de cinco pétalos. Abolillar tres de éstos hacia arriba, en forma curvada, y los dos restantes hacia abajo, en forma alargada.

Aparte, preparar cálices, es decir, coritos de pasta, a los cuales se les inserta un alambre doblado en la punta. Una vez secos, pegarles los pétalos con una pizca de glacé y pintar los centros con colorante amarillo.

Recuerde que esta torta lleva dos bouquets, de modo que necesitará confeccionar alrededor de quince o veinte violetas.

Decoración

Hacer dos corazones superpuestos, forrados con pasta blanca, sobre una bandeja del mismo formato. Prolijar la unión con una boquilla redonda mediana, efectuando punto gotita y, entre cada trazo, pegar un confite blanco pequeño para imitar perlititas o, en su defecto, decorar puntos blandos y espolvorearles brillantina una vez que se sequen.

Espolvorear con brillantina, completar los detalles de la punta de los zapatos y agregar el sombrero.



¡GRACIAS DOCTOR!



Para quien en t
tiene blando el



¡GRACIAS DOCTOR!

Una torta especialmente creada para los que gozan de buen humor, nuestro médico de cabecera o el flamante diplomado, la enfermera siempre solícita y hasta el amigo convaleciente que, yeso mediante, se repone de un "tropezón".

La característica distintiva de los modelados que componen el conjunto está en sus rasgos humorísticos, que hacen recordar los de un típico cuadro de historietas.

A continuación, explicamos por separado estos modelados y también los muebles que completan el decorado de la torta.

Médico

Modelar a mano, con pastillaje, el cuerpo y las piernas. Seguidamente, con el mismo material, hacer los bolsillos y la solapa del guardapolvo, aplicarlos y enmarcarlos con glacé en cartucho.

Aparte, realizar con mazapán de color piel, la cabeza y las manos. Imitar el pelo con glacé negro y rematar el trabajo con unos anteojitos de alambre o de chocolate cobertura.

Paciente con muletas

Modelar una pierna y atravesarle un palillo, que posteriormente sostendrá toda la figura, desde el talón hasta el cuello.

Luego, hacer un cono blanco para formar el torso y realizar la parte su-

perior de la otra pierna, a la manera de un pantalón corto y ahuecado en su base.

Seguidamente, modelar una pieza maciza blanca, para formar la parte inferior de dicha pierna. Vendarla con tiras de pasta de goma estirada y añadir los extremos de los dedos del pie, efectuados con mazapán.

Una vez seca, insertar y pegar la parte inferior de la pierna a la superior.

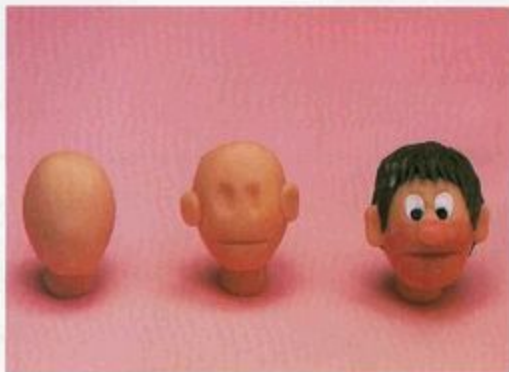
Por otro lado, estirar pasta y cortar un rectángulo, a modo de saco. Agregar las muletas hechas con pastillaje (que deben estar perfectamente secas antes de utilizarse), y finalmente los brazos, que se modelan a partir de dos rollos de pasta, directamente sobre las muletas ya pegadas.

Pacientes sentados

Modelar las piernas a partir de cuatro rollos, agregarles en su base los zapatos y, en el caso que corresponda, el pie vendado.

Efectuar después dos conos, para formar los torsos y cuatro rollitos, para formar los brazos, preparando separadamente el enyesado, del

1 - Modelar la cabecita, hundir los ojos con esteca de punta ovalada, rellenar con pastillaje o pasta blanca y superponer dos circulitos de pasta negra para formar los ojos.



modo explicado anteriormente para el paciente con muletas.

Enfermera

Modelarla directamente sobre el escritorio de pastillaje, previamente armado y ya seco.

Primero, hacer las piernas con mazapán y luego el torso, con el mismo material o con pastillaje.

Vestir el torso con un uniforme, confeccionado con pastillaje o con pasta de goma blanca, y agregar los brazos.

Por último, modelar la carita, que a diferencia de las demás está pintada con pincel y colorante, y decorar con glacé en cartucho el cabello, los aros, el collar, etc.

Modelado de caras

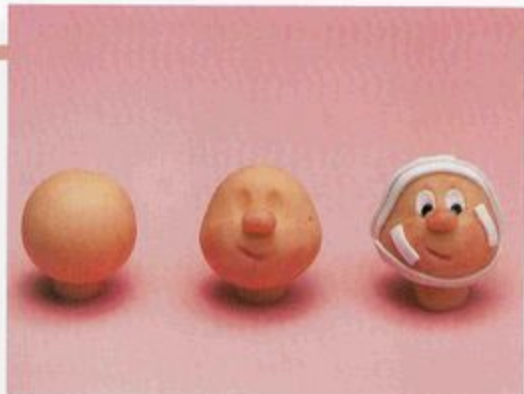
Aunque varían las facciones, el color del cabello y, según el caso, presentan bigotes u anteojos, cada una de las caras masculinas se ha modelado con un mismo sistema, que pasamos a explicar.

Tomar mazapán de color piel y hacer una bolita. Hundirla un poco en el centro y, de acuerdo con el criterio personal, darle una forma redondeada o alargada, según el muñeco.

A continuación, hundir con una esteca pequeña y ovalada el sitio donde se simularán los ojos. Rellenar los orificios resultantes con pasta blanca y superponerles dos circuitos negros, también hechos con pasta.

Con otra esteca, marcar la boca en forma redonda o con expresión de sonrisa y agregar una pelotita, redonda o algo alargada, a modo de nariz.

Finalmente, esfumar rubor en las mejillas y la nariz con un poquito de colorante rojo diluido con agua, colorear también ligeramente la boca y completar, realizando el pelo con glacé o las vendas con pasta, según el caso.



2 - Hacer una bolita, hundir en el centro formando una especie de pera y marcar los ojos; aplicar la nariz y completar con las vendas de pasta.

Muebles

Sillón: Forrar con pasta un recorte rectangular de budín, de 11,5 cm de largo por 5,5 cm de ancho y 3 cm de alto, a modo de asiento. Aparte, formar rectángulos de pasta de las medidas dadas en el molde, de aproximadamente 2,5 cm de ancho, a la manera de apoyabrazos y respaldo. Adherir entre sí y dejar secar el sillón, antes de comenzar a armar los muñecos sobre él.

Escritorio: Recortar sus diferentes partes con pastillaje marrón (o pintarlas de dicho color una vez que se han secado) siguiendo el molde dado y armar el escritorio pegando con glacé.

Mesita: Modelar las patas con pastillaje y dejarlas secar. Aparte, cortar la tabla. Por último, pegar con glacé las distintas piezas y matizar la mesa con colorante marrón.

Sillas: Recortar las piezas con pastillaje, "tapizer" con pasta de goma y armar.

Lámpara: Al igual que en el caso anterior, recortar y armar con pastillaje, según el molde.

Para tener en cuenta

Cuando debamos modelar muñecos parados, podemos optar entre dos sistemas:

1 - Si la torta está representada por un budín bien consistente y sin relleno, armar los muñecos sobre un telgopor e insertar una varilla o pal-

llo por una de sus piernas hasta llegar al cuello, pinchando una parte saliente de dicha varilla en la torta, para sostener así toda la pieza.

2 - Si la torta está constituida, en cambio, por un budín relleno y consecuentemente blando, realizar el muñeco sobre un disco de pastillaje.

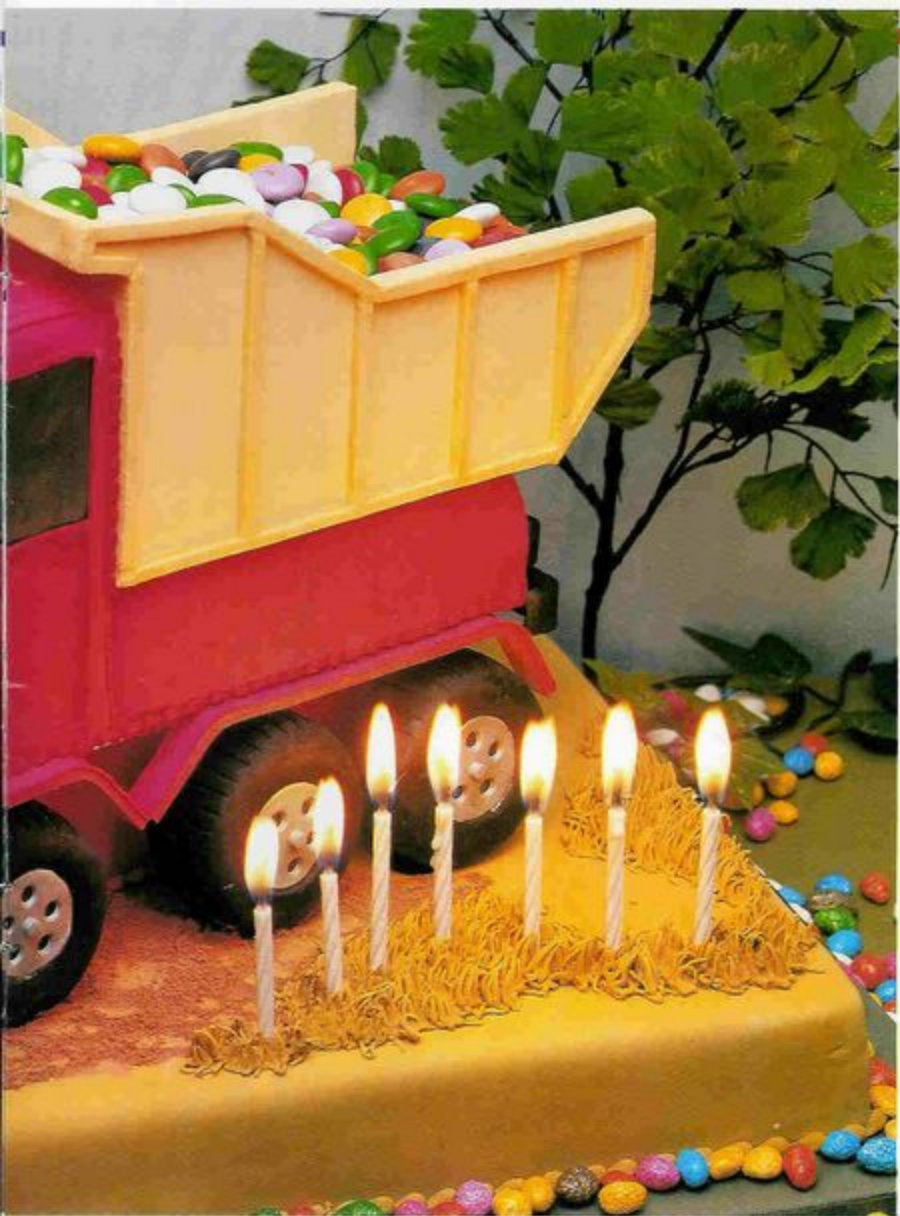
En ambas opciones, la pieza debe trasladarse a la torta recién cuando se halle completamente seca e, incluso, es recomendable prepararla con algunos días de anticipación.

Por otra parte, en caso de querer hacer una torta como la presente, con abundante relleno y blandita, simplemente confeccionar los muñecos sentados en el sillón y obviar, por razones de seguridad, los que están de pie.

*Un camión
de dulzura*



*Feliz
Cumpleaños
Santiago !!*



Un camión de dulzura

Este original camioncito cargado de dulzura es, en realidad, un bizcochuelo recortado y armado "con altura". Es decir, aunque parece estar verdaderamente suspendido sobre sus ruedas, aquél se asienta sobre un sostén resistente que está oculto debajo de él.

Desde ya, toda la torta de cumpleaños puede reducirse al camión que, siguiendo las medidas brindadas aquí, rendirá aproximadamente diez porciones. Pero, si los invitados son muchos, puede apoyarse sobre otra similar con forma de rectángulo.

En caso de optar por la primera alternativa, el vehículo debe colocarse sobre una base forrada con pasta o papel metálico y, como detalle, puede diseminar alrededor algunos de los confites, caramelos o bombones que usted elija como "carga".

Procedimiento

Cuerpo del camión

Recortar un bizcochuelo o budín, de acuerdo con las medidas indicadas en el molde.

Por otro lado, a modo de base, cortar (o mandar a hacer) un rectángulo de madera dura, bien delgado, de 24 cm de largo por 12 cm de ancho, y cubrirlo con papel aluminio. Sobre éste, ir pegando entonces las partes que componen el camioncito, previamente forradas con pasta.

En tal sentido, sugerimos forrar por separado la base de la caja y la cabina, unirlos después entre sí y afirmarlas finalmente sobre el rectángulo de madera, empleando glacé en ambos casos.

Base de la torta

Cortar (o mandar a hacer) un rec-

tángulo de madera, telgopor u otro material resistente, de 20 cm de largo por 5 cm de ancho y 6,5 cm de alto. Forrarlo con pasta y aplicar sobre él, usando glacé o pegamento, el soporte con la torta ya revestida con pasta.

Accesorios

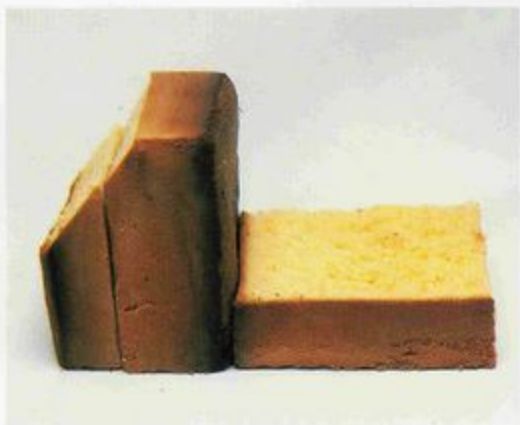
El resto de los accesorios que componen el vehículo está hecho integralmente con pastillaje y, por supuesto, debe secarse y armarse antes de preparar la torta.

Veamos pues, uno por uno, cómo se realizan.

Caja: Recortar y armar la caja, según el molde dado. Luego, hacer lo mismo con las varillas y colocarlas, en fresco, sobre los bordes y demás lugares indicados con líneas de puntos.

Paragolpes y guardabarros: Recortar los paragolpes y los guardaba-

1 - Recortar el bizcochuelo siguiendo las medidas del molde.



ros; doblarlos en sus costados y dejarlos secar en esa posición, sobre uno de sus bordes, para lograr la curvatura que marcamos con una línea en el molde.

Especillos retrovisores: Recortar después las patentes y los espejitos retrovisores, pegando papel aluminio sobre estos últimos, de modo de darles un aspecto real.

Faroles delanteros: A modo de faroles delanteros, hacer dos círculos algo gruesos de pastillaje negro y pegarlos brillantina comestible blanca en el centro, para lograr el efecto de luminosidad.

Luces traseras: Para imitar las luces traseras, hacer dos rectángulos de pastillaje negro y pegarlos brillantina comestible, de forma que quede un rectángulo amarillo y otro rojo.

Ruedas: Modelar un círculo de pastillaje, de 6 cm de diámetro y 3 cm de ancho. Dejarlo secar y pintarlo de negro.

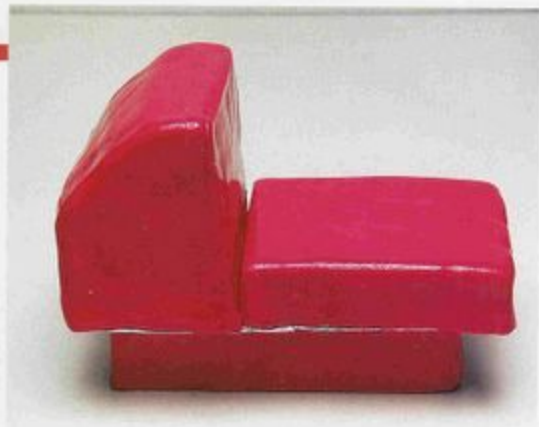
Tazas: Recortar un círculo blanco de 3 cm de diámetro, utilizando pastillaje estrado. Practicarle cinco agujeros, colocarle una bolita aplastada en el centro y pintarlo con colorante plateado. Aplicar entonces esta pieza, en el centro de la rueda, a modo de taza.

Armado final

Cortar, con pasta teñida de negro, los tres vidrios que integran la cabina: uno para la delantera del vehículo y dos para los laterales. Decorar líneas de glacé negro para enmarcarlos y algunas paralelas para imitar el frente.

Hecho esto, tomar todos los accesorios confeccionados con pastillaje y pegarlos, uno a uno, hasta completar el camióncito.

Los guardabarros se aplican a los



2 - Cubrir con pasta y armar sobre su base.

lados de la base del vehículo, o sea, contra la madera forrada. Las ruedas, por su parte, simplemente se pegan en la base del trabajo, debajo de los guardabarros.

Para terminar, se coloca la caja que, una vez armada la torta, se puede llenar con confites, caramelos o bombones, de acuerdo con el gusto personal.

3 - Accesorios para armar el camióncito de pastillaje.



Y COMO POSTRE... ¡FLORES!

Flóres naturales enteras o pétalos
sueltos de rosas, violetas o lilas,
pueden convertirse a la vez en
fino adorno y un exquisito manjar.

Los pétalos de rosa, pueden
azucararse y botarse para ser
servidos como un dulce más a la
hora del té.



Además, estas delicias florales lo pueden sacar de un apuro, si por ejemplo usted tiene el compromiso de decorar con rosas una torta de Bodas excesivamente grande y no cuenta para ello con mucho tiempo.

En tal caso, bastará con azucarar docenas de ejemplares naturales de dicha flor y aplicarlas sobre la torta, para arrancar numerosas exclamaciones de admiración entre los convidados.

Las formas de preparar estas flores comestibles son variadas. Aquí explicamos algunas, para que usted elija según su gusto y la ocasión.

RECETA Nº 1 PARA AZUCARAR FLORES PEQUEÑAS

Ingredientes:

15 g de goma arábiga en polvo;
2 cdas de agua de rosas;
azúcar molida (cantidad necesaria).

Procedimiento

Colocar en un recipiente la goma arábiga con el agua de rosas, agitar bien y dejar descansar dos o tres horas, hasta que se disuelva totalmente.

Cubrir luego los pétalos con la solución y dejarlos reposar sobre papel apergaminado una noche, para que dicha solución se endurezca. Finalmente, pasar ambos lados de los pétalos por azúcar molida y, si es necesario, repetir esta operación después de 1 hora.

RECETA Nº 2 PARA AZUCARAR FLORES PEQUEÑAS

Ingredientes:

1 clara de huevo;
azúcar molida (cantidad necesaria).

Procedimiento

Pintar los pétalos con la clara de huevo batida, espolvorearlos con azúcar molida y dejarlos secar.



1 - Pincelar con clara de huevo.



2 - Espolvorear con azúcar.

3 - Dejar secar.



RECETA PARA CONVERTIR PETALOS DE ROSAS EN BOCADITOS PARA LA HORA DEL TÉ.

Ingredientes:

1 parte de goma arábiga en polvo;
2 partes de agua de rosas;
azúcar molida.

Procedimiento

Mezclar una parte de goma arábiga con dos partes de agua de rosas.

Seguidamente desprender los pétalos de la flor y pintarlos con la solución, empleando un pincel blando. Luego, espolvorearlos con azúcar molida tamizada.

Por último, llevar éstos a horno bien bajo, de dos a tres horas, hasta que se endurezcan, dándolos vuelta cada hora para que se sequen uniformemente sin dorarse.

RECETA PARA BARNIZAR ROSAS GRANDES

Ingredientes (para seis rosas)

1 cda. de gelatina sin sabor;
2 cdas. de agua de rosas;
4 cdas. de agua;
1/2 pocillo de azúcar;
1 pocillo de agua;
azúcar molida (cantidad necesaria)

Procedimiento

Hidratar la gelatina en las dos cucharadas de agua de rosas y las cuatro cucharadas de agua, y pincelar uniformemente los pétalos, de afuera hacia adentro, abriendo la rosa con ayuda del pincel. Dejar secar.

Luego, disolver media taza de azúcar en una taza de agua y preparar un almibar punto hilo flojo. Con éste pincelar nuevamente la rosa y dejar secar.

Para terminar, espolvorearla con azúcar molida.



Lavar y pincelar las rosas enteras con gelatina y luego con almibar.



Quitar los pétalos de la rosa, pincelarlos, espolvorearlos con azúcar de ambos lados y llevarlos al horno.

POR SIEMPRE ROSAS

Un ejemplo de aplicación del sistema de cristalización de pétalos lo brinda este sobrio trabajo, en el cual se tomó como base una torta hexagonal forrada con pasta blanca.

Como decoración de la misma, se practicó un delicado pinzado en la pasta y se lavaron bien las flores

elegidas. Luego, utilizando la receta para rosa grande, se barnizaron 4 de ellas y se pegaron en la torta en forma de bouquet, dándole así un toque de refinamiento especial.

En el borde superior, pegar una cinta color verde seco y decorarle filigranas para imitar un pasacintas.

El borde inferior se prolia con una guarda de conchillas, decoradas con una boquilla (Nº 327), y rematar con una ondata en cartucho decorada sobre la guarda.

Marioneta

Proceso de realización de las violetas

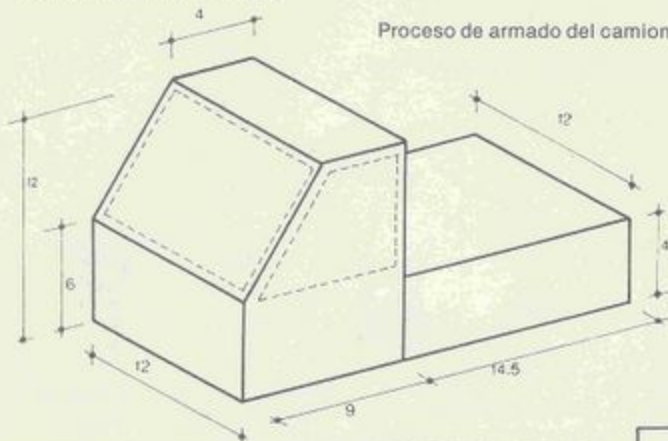
- 3 - Alargar un poco los dos restantes.
- 
- 1 - Cortar con un cortante.
- 2 - Abolillar tres pétalos, modelándolos luego para que queden sus bordes redondeados.
- 4 - Modelar un cáliz y pincharlo a un alambre doblado en el extremo.
- 5 - Pegar la flor al cáliz.

Proceso de armado del sombrero

- 
- 1 - Cortar un círculo.
- 2 - Enrollar una cuarta parte del frente.
- 3 - Enrollar la otra parte y fruncir el lado opuesto.
- 4 - Cortar el excedente para prolijar y, una vez ubicado en la cabeza, terminar de darle forma.

Un camión de dulzura

Proceso de armado del camioncito



Parabrisas 1

Ventanas 2

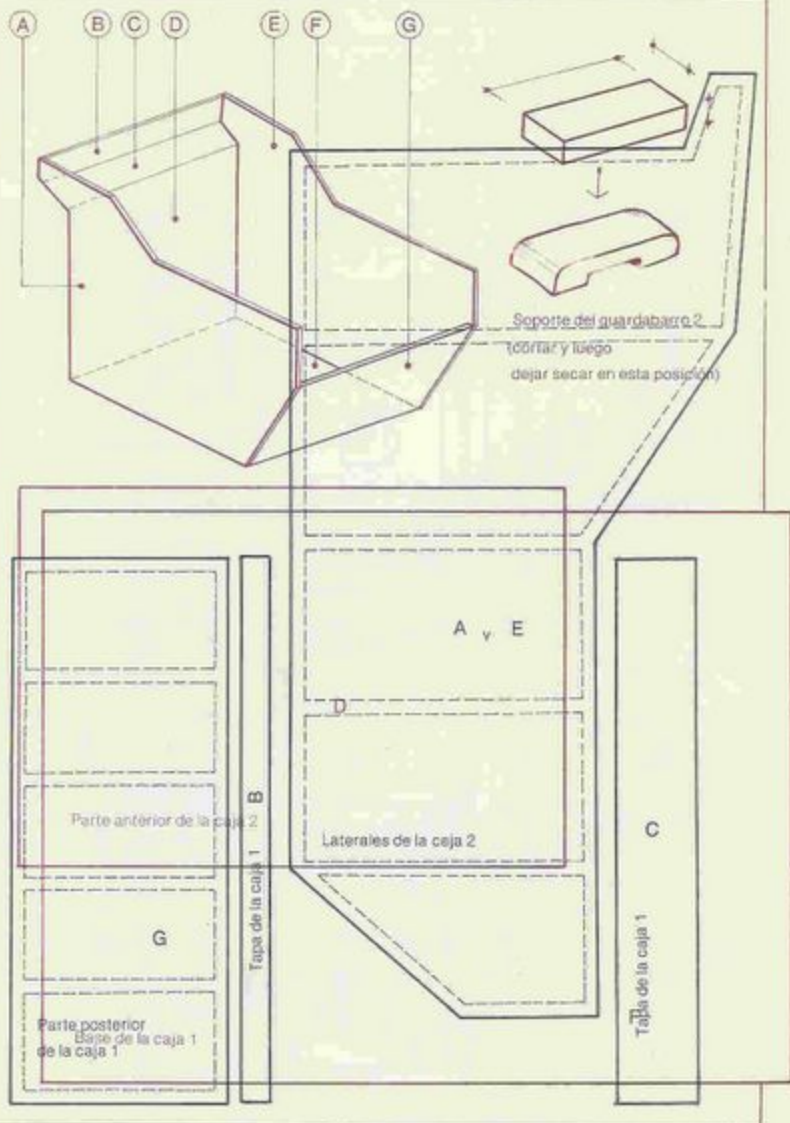
C 153817

Patente 1

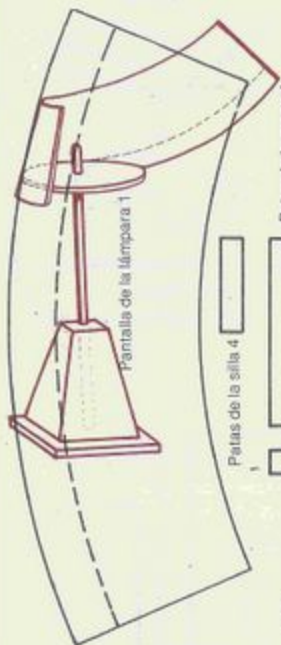
Guardabarros delantero 2

Guardabarros trasero 2

Paragolpes 2



Gracias doctor!



Patas de la mesa 4

Patas de la silla 4

Tapa de la mesa 1

Pantalla de la lámpara 1

Tapa del escritorio 1

Frente y fondo
de los cajones 2

Base de
la lámpara 1

Asiento 1

Respaldo 1

Tapa del pie
de la lámpara 1

Costado del escritorio 1

Costado
de la cajonera 2

Pie de la lámpara 2

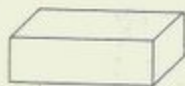
Pie de la lámpara 2

Cajones 3





Proceso de armado del sillón



El país de las hormigas



Mostrador de la caja grande 1



Laterales de la caja chica exterior 2



Laterales de la caja chica interior 2

Frente y fondo de la caja chica interior 2



